classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 58 / Juni 2015

Sehnsuchtsorte

Text: STROMBERGER PR, München

VILA VITA PARC

Ein Haus am Meer

VILA VITA Parc bietet ab sofort zwei malerische Unterkünfte an der Algarve — Portugal ganz privat erleben

Bild: VILA VITA Parc

Mee(h)r Urlaub: Ab sofort können Familien und Freundesgruppen die elegante Villa „Mar Azul“ und das hübsche Stranddomizil „Estrela do Mar“ im charmanten Fischerdorf Salema an der Algarve mieten. Betreiber der beiden frisch renovierten Häuser ist das renommierte Luxushotel VILA VITA Parc, das seinen Gästen mit der sogenannten VILA VITA Collection eine ganz private und lässige Option zum Resort anbietet. Neben der perfekten Lage direkt am Strand überzeugen die Unterkünfte vor allem mit traumhaften Ausblicken auf die Atlantikküste bis nach Sagres. Rund eine Autostunde vom Fünf-Sterne-Resort VILA VITA Parc entfernt und etwa 100 Kilometer westlich vom Flughafen Faro gelegen, beherbergt die Estrela do Mar vier Personen und die Villa Mar Azul bis zu zwölf Personen. Ein Aufenthalt kann in Kombination mit dem VILA VITA Parc, dem zugehörigen Landgut Herdade dos Grous im Alentejo oder ganz unabhängig davon gebucht werden. Die Preise beginnen in der Estrela do Mar bei 250 Euro und in der Villa Mar Azul bei 550 Euro pro Nacht. Der Reinigungsservice zwei Mal pro Woche inklusive Handtuch- und Bettwäsche-Wechsel sowie Strom, Gas und Wasser sind im Preis enthalten. Gegen einen Aufpreis entsendet das VILA VITA Parc einen Koch, der vor Ort ein Abendessen nach Wunsch zaubert. Für beide Häuser besteht ein Mindestaufenthalt von einer Woche; wer in der ersten Augusthälfte in Salema wohnen möchte, muss 14 Tage buchen. Ab dem Spätsommer soll mit dem Mar à Vista ein drittes Ferienhaus für bis zu acht Personen seine Pforten öffnen. Weitere Details unter

www.vilavitacollection.com

Villa Mar Azul

Die moderne, nach Süden ausgerichtete Villa Mar Azul verfügt auf über 450 Quadratmetern über sechs Schlafzimmer, die sich auf drei Etagen verteilen und jeweils mit einem großen Doppelbett, Fernseher und angeschlossenem Bad oder Duschbad aufwarten. In spektakulärer Lage direkt auf einer Klippe über dem Strand von Salema gelegen, lockt das Anwesen zudem mit einem privaten Pool, drei großzügigen Teakholz-Terrassen, einer offenen, komplett ausgestatteten Küche, einem Wohnzimmer über zwei Ebenen und einem geräumigen Esszimmer. Neben Waschmaschine und Trockner steht sogar ein tragbarer Grill für die Gäste bereit. Kostenloses W-LAN, Klimaanlage, Fußbodenheizung, Alarmanlage und eine Garage runden das Angebot ab.

Estrela do Mar

Das Feriendomizil Estrela do Mar befindet sich in unmittelbarer Nähe zur Villa Mar Azul und besteht aus zwei kleinen, ehemaligen Fischerhäusern. Die traditionellen Gebäude, getrennt durch eine schmale Gasse, wurden im Rahmen der Renovierung miteinander verbunden, wobei der ursprüngliche Grundriss beibehalten wurde.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: STROMBERGER PR, München

Sehnsuchtsorte

Ein Haus am Meer

VILA VITA Parc bietet ab sofort zwei malerische Unterkünfte an der Algarve — Portugal ganz privat erleben

VILA VITA PARC

Bild: VILA VITA Parc

So entstand ein origineller Komplex mit zwei eigenständigen Wohneinheiten, ideal für eine vierköpfige Familie oder zwei Paare. Direkt am feinsandigen Strand und unweit vom Ortszentrum gelegen, punktet es mit einer herrlichen Dachterrasse, auf der neben einem Tisch mit vier Stühlen, Sonnenschirme, Liegestühle und ein Grill für die Gäste bereitstehen. Auf den insgesamt rund 190 Quadratmetern finden sich neben zwei Doppelzimmern mit angeschlossenen Duschbädern auch zwei vollausgestattete Küchen, ein offen gestalteter Wohn- und Essbereich und ein Wirtschaftsraum mit Waschmaschine und Trockner. Estrela do Mar verfügt zudem über eine Klimaanlage, elektrische Rollläden und W-LAN.

Salema ist ein kleiner Ort in der Gemeinde von Vila do Bispo, im westlichsten Teil der Algarve. Am Fuß einer Felswand angesiedelt, gehört das Dorf zum Naturpark Südwest-Alentejo und Vicentinische Küste, der sich auf einer Länge von über 100 Kilometern an der Algarve erstreckt. Salema zählt zu den wenigen Gemeinden, die noch eine kleine, einheimische Fischereiflotte mit den traditionellen bunten Booten betreiben. In den lokalen Restaurants werden täglich fangfrische Schnapper, Makrelen, Sardinen und Tintenfisch angeboten. In der näheren Umgebung finden sich einige Golfplätze, wie zum Beispiel der von Howard Swan gestaltete Boavista Golfplatz in der Nähe von Lagos, der von Peter Sauerman entworfene Espiche Golfplatz in einem nahegelegenen Naturreservat und der 18-Loch Platz Onyria Palmares in den Dünen vom Praia Meia.

Bild: VILA VITA Parc

+++ Info +++

Das VILA VITA Parc
liegt an der portugiesischen Algarve und ist Mitglied bei der renommierten Kooperation The Leading Hotels of the World. Es befindet sich inmitten einer 22 Hektar großen subtropischen Parkanlage und thront mit seiner maurisch inspirierten Architektur hoch über der Felsenküste. Ein Badestrand mit direktem Zugang, 180 Zimmer und Suiten, sieben Restaurants, sieben Bars, ein portugiesisches Café, ein Biergarten, ein imposanter Weinkeller, ein Spa mit Hypoxi®-Studio und ein umfangreiches Aktivitätenprogramm verwöhnen die Gäste. Das VILA VITA Parc gilt als eine der besten Adressen Portugals. 2014 wurde es von dem bekannten Buchungsportal mit dem *TripAdvisor®-Zertifikat für Exzellenz* ausgezeichnet. Mehr Informationen finden sich auf **www.vilavitaparc.com**

Besondere Orte

Text: Herzogtum Lauenburg Marketing & Service GmbH

herzogtum lauenburg

alte salzstraße, elbe, naturpark lauenburgische seen, schaalsee

Zeit zu zweit: Romantisches „Dinner am See“ im Herzogtum Lauenburg

Das Abendlicht liegt sanft auf den Wellen des Sees, eine leichte Brise streichelt die Haut. Ein Tisch für Zwei, einsam platziert, geschmackvoll dekoriert. Aufmerksamer Service, ein Aperitif und die Vorfreude auf ein viergängiges Geschmackserlebnis. Das ist das „Dinner am See“ im schönen Herzogtum Lauenburg. Über 40 Seen liegen in der Region zwischen Hamburg, Lübeck und der Elbe. Da rückt man gern einen Tisch ganz nah ans Wasser, um seinen Gästen einen wundervollen Rahmen für ganz besondere Momente zu bieten.

Bild: Seehof Ratzeburg

Genussvoll, romantisch und exklusiv — diese drei Worte umschreiben das „Dinner am See“. Sechs Gastronomiebetriebe an fünf unterschiedlichen Seen bieten dieses besondere Angebot an. Sie liegen am Ratzeburger Küchensee, am Möllner Schulsee, am Schaalsee, am Kleinen See in Mustin sowie am Mühlenteich im Sachsenwald. Sie alle bieten nicht nur ihre besondere Lage und hochwertige Gastronomie, sondern auch Übernachtungsmöglichkeiten an.

Das „Dinner am See“ ist ein exklusives Angebot für besondere Anlässe, vielleicht sogar für die Frage aller Fragen. Und so verwandeln die Anbieter die individuellen Wünsche ihrer Gäste gern in große Gesten. Eine romantische Bootstour im Ruderboot ist bei zwei Angeboten sogar bereits enthalten. Die Preise variieren zwischen 39 und 44 Euro pro Person. Eine Anmeldung ist erforderlich, um die Exklusivität sicherzustellen.

Bild: Schwanenhof Mölln

Ein Flyer mit allen Angeboten kann kostenlos unter *Tel. (0 45 42) 85 68 60* bestellt werden. Wer sein Glück herausfordern möchte, nimmt am ***Gewinnspiel*** teil, um sich und eine zweite Person glücklich zu machen. Der *Teilnahmeschluss ist der 3. Juli*, alle Informationen gibt es unter

herzogtumlauenburg.de/de/dinner-am-see

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: DAS TEGERNSEE

Besondere Orte

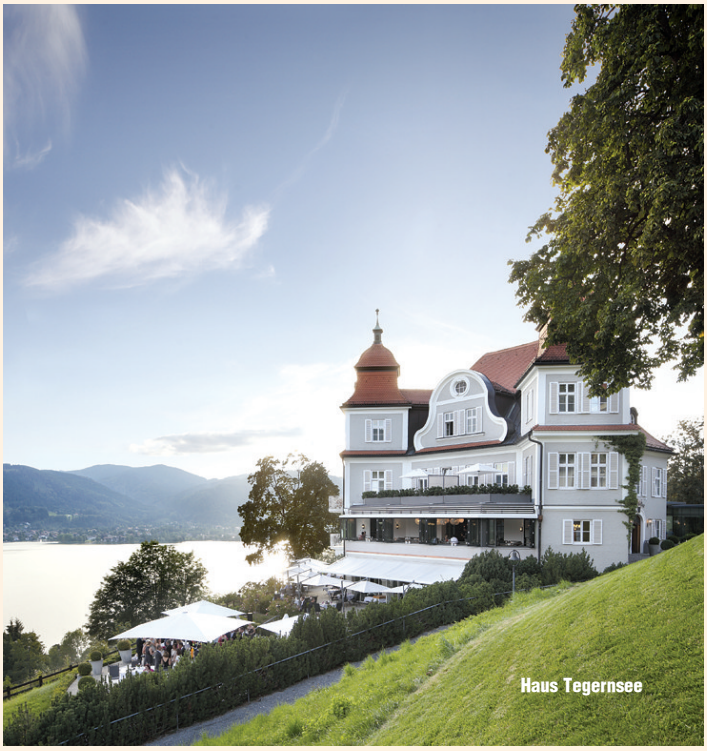
DAS TEGERNSEE

Picknick mit Panorama

DAS TEGERNSEE lädt zum originellen Schmaus im Freien — Picknickkörbe für Gipfelstürmer, Kapitäne und VIPs

Aufgedeckt: Das Hotel DAS TEGERNSEE bietet seinen Gästen ab sofort verschiedene Picknickkörbe und Möglichkeiten diese am oder sogar auf dem Tegernsee zu genießen. Neben einer gemütlichem Decke, Geschirr und wahlweise regionalen oder mediterranen Leckereien enthält jeder Korb eine Flasche Prosecco und Wasser oder Apfelsaftschorle. Im Gipfelstürmer-Korb sind für einen perfekten Ausflug auf den nahegelegenen Wallberg zudem zwei Tickets für die Berg- und Talfahrt, Sonnencreme, Blasenpflaster und eine Wanderkarte enthalten. Für alle Gäste, die in See stechen wollen, arrangiert das Hotel auf Anfrage einen Segel- Törn und packt neben Sonnencreme auch Handtücher in den „Kapitän“-Korb. Für ganz besondere Anlässe empfiehlt sich die VIP-Variante mit einer Flasche Champagner statt Prosecco und einem Picknickbutler. Dieser empfiehlt die besten Plätze in der Umgebung und bereitet das Picknick dort ganz nach den individuellen Wünschen des Paares oder der Gruppe vor. Alternativ können Gäste die Decke auch einfach auf den großzügigen Wiesen rund um das Hotel ausbreiten und dort unter Obstbäumen mit herrlichem Blick auf den Tegernsee schlemmen. Ein Picknickkorb für zwei Personen

(Fortsetzung nächste Seite)



Haus Tegernsee

(Fortsetzung von Seite 3)

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: DAS TEGERNSEE

kostet ab 58 Euro und kann zu allen Aufenthalten zugebucht werden. Die Variante auf dem See mit einem vierstündigen Segelboot-Ausflug ist auf Anfrage ab 429 Euro, der VIP-Korb mit Butler ab 98 Euro buchbar. Zwei Personen übernachten in einem Doppelzimmer ab 229 Euro inklusive Frühstück und Spa-Zugang.

Egal ob Wanderer, Seefahrer oder Genießer — alle Gäste haben die Wahl, ob der Korb mit regionalen oder mediterranen Speisen gefüllt werden soll. So finden sich in der regionalen Variante beispielsweise mit Schinken und geräucherter Putenbrust belegte Brote, Brezen, Landjäger, Bergkäse aus der Tegernseer Naturkäserei, Tafelspitzsülze im Glas sowie saisonales Obst. Zum mediterranen Korb gehören Baguettes, belegt mit Parmaschinken, Taleggio und Rucola sowie Pesto und Mozzarella, italienischer Nudelsalat, Pecorino, Cabanossi, Erdbeeren, Ananasstücke und hausgemachte Müsliriegel. Immer inkludiert sind außerdem Salz und Pfeffer, saisonale Smoothies und eine Tageszeitung oder ein Magazin nach Wahl.

Oberhalb des Tegernsees inmitten der Natur gelegen, finden

Picknick mit Panorama

DAS TEGERNSEE lädt zum originellen Schmaus im Freien — Picknickkörbe für Gipfelstürmer, Kapitäne und VIPs

sich rund um DAS TEGERNSEE zahlreiche Möglichkeiten zum Picknicken. Verschiedenste Wander- und Radwege starten direkt am Hotel und führen unter anderem hinauf zur Neureuth, der Berger Alm oder dem Riederstein und eröffnen von vielen lauschigen Plätzen unterwegs herrliche Ausblicke auf den See und die Voralpenkulisse. Die Wallbergbahn ist in den Sommermonaten täglich von 8:45 Uhr bis 17:00 Uhr in Betrieb und bringt Ausflügler in zehn Minuten auf rund 1.600 Meter. Hier starten unter anderem der Spaziergang zum Wallberg-Kircherl und anspruchsvollere Touren zum Risserkogel oder auf den Setzberg. Alternativ bietet sich ein Spaziergang oder eine Fahrt mit den im Hotel verfügbaren E-Bikes oder E-Carts am oder rund um den See an. Auf zirka 20 Kilometern führt der Seerundweg von Tegernsee über Gmund, Bad Wiessee und Rottach-Egern zurück nach Tegernsee. Der Yachtclub und ein Bootsverleih sind in wenigen Gehminuten vom Hotel aus zu erreichen.

DAS TEGERNSEE ...

... liegt rund 50 Kilometer von München entfernt an einem sonnigen Südhang und gibt einen unübertroffenen Ausblick auf den See und die Alpen frei. Insgesamt 74 Zimmer und Suiten verteilen sich auf vier Häuser, die miteinander verbunden sind. Das Hotel ist für seine hervorragende mediterran-regionale Küche und die herrliche Terrasse bekannt. Mit traumhaftem Panorama und angrenzendem Kinderspielplatz lädt der Biergarten Hotelgäste, Spaziergänger, Radfahrer und Wanderer zum Verweilen ein. Zum Haus gehört auch ein strahlend weißer Barocksaal für Feierlichkeiten im historischen Ambiente. Das Spa vertreibt mit einer großen Sonnenterrasse, Rhassoul-Bad, finnischer Sauna und Waldsauna, Dampfbad sowie einem Fitness- und zwei Ruheräumen alle Gedanken an den Alltag. In den Behandlungsräumen verwöhnen zwei hauseigene Produktlinien sowie die Marke Priori. Ein Tagungszentrum mit neuester Technik für bis zu 400 Personen rundet das Angebot ab. Weitere Informationen finden sich unter **www.dastegernsee.de**

Haus Tegernsee Juniorsuite

RESIDENZ Heinz Winkler
ASCHAU IM CHIEMGAU

Gewinnspiel

Text: Gourmet classic; Bilder: Residenz Heinz Winkler

Die Sterne in Aschau

„Residenz Heinz Winkler“ in Aschau im Chiemgau

Heinz Winkler ist als jüngstes von 11 Geschwistern auf einem Bauernhof in Brixen in Südtirol aufgewachsen. Bereits im Alter von dreieinhalb Jahren verlor der kleine Heinz unerwartet durch einen Blitzschlag seine Mutter. Durch diesen Schicksalsschlag kam er mit 7 Jahren von zu Hause auf einen befreundeten Bauernhof. Arbeit war für ihn täglich Brot und bereitete ihm keinerlei Stress - es war eine Selbstverständlichkeit auf dem Hof die anfallenden Arbeiten zu verrichten. Da seine Mutter nicht gerne kochte, oblag die Küchenaufgabe stets seinem Vater. Auf die Frage „Vater wenn du den Hof nicht hättest, was würdest du dann tun?“ antwortete er: „Dann wäre ich Koch.“ Das war für den jungen Burschen so einprägsam, dass für ihn die Berufswahl fest stand. Mit 14 Jahren begann er seine Kochlehre im Hotel Laurin in Bozen. Das Arbeiten - da er es von Kindsbeinen auf gewohnt war - fiel ihm sehr leicht. Stets brachte er mehr Leistung als gefordert, so überzeugte er seinen damaligen Meister, in dem er Stunden vor der Arbeitszeit ein komplettes Gericht kochte, mit dem er den Respekt seines Küchenchefs erwarb und seither mit am Herd stehen durfte.

Residenz Heinz Winkler Aussenanicht

Nach der erfolgreichen Ausbildung arbeitete er in vielen internationalen und namhaften Hotels in der Schweiz, Italien, Deutschland und Frankreich.

Paul Bocuse war sein Vorbild der neuen Küche, so dass eine Anstellung bei ihm für den jungen Heinz Winkler selbstverständlich zur Weiterbildung wurde. Das Fundament der Kochkunst war erworben, so dass der nächste Schritt schon vorbestimmt war. Er führte ihn zum legendärem Tantris nach München, in dem er mit 24 Jahren jüngster Küchenchef wurde und 18 Köche seinen Kochstil annahmen. Es war seine größte Herausforderung. Um den Aufgaben gerecht zu werden, war er immer Stunden vor Dienstbeginn in der Küche, um akribisch Menüs und Kalkulation abzustimmen. Realistisches Denken war immer sein Eigen, nach dem Motto: Die Arbeit ist der Lohn. Mit 28 Jahren löste er den Wegbereiter der Nouvelle Cuisine Eckart Witzigmann ab.

Die Richtung stand für Heinz Winkler früh fest, aber der Weg hin zu den höchsten Auszeichungen war noch weit. Der junge Koch verfolgte jedoch seine Ziele konse-

(Fortsetzung nächste Seite)

H. Winkler

Abendstimmung Innenhof

GEWINNSPIEL

in Kooperation mit Gourmet classic

2 Übernachtungen inklusive Gourmetfrühstück, einen Residenz-Cocktail zur Begrüßung, am ersten Abend 4 Gänge aus der Cuisine Vital und am zweiten Abend ein 5-Gang-Gourmet-Menü!*

Zur Teilnahme hier klicken

*** das Angebot des Gewinnspiels kann selbstverständlich auch ganz regulär bis Ende Juli bei der Residenz Heinz Winkler gebucht werden (DZ, € 490,- p.P.).**

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Gourmet classic; Bilder: Residenz Heinz Winkler

Gewinnspiel

RESIDENZ Heinz Winkler ASCHAU IM CHIEMGAU

Die Sterne in Aschau

„Residenz Heinz Winkler“ in Aschau im Chiemgau

quent und entwickelte seine Kreativität stets weiter. Dies bescherte Ihm mit 31 Jahren als jüngster 3-Sterne-Koch der Welt den Michelin-Titel. Für Heinz Winkler war es schon immer klar, dass er selbstständig sein mochte.

Seine gastronomische Heimat hat Heinz Winkler nicht gesucht, sondern regelrecht gefunden. Eines Tages fuhr er mit seiner Frau auf der Autobahn von München in Richtung Salzburg. Da sah er das Schild „Aschau“. Am Kirchplatz von Aschau im Chiemgau stieg er aus, sah den „Kirchenwirt“, der erstmals im Jahr 1405 in den Chroniken als „Tafernwirtschaft“ erwähnt wird und wusste sofort: „Ich hab’s gefunden“. Eine Bank gab Winkler 14 Millionen D-Mark Kredit und er erwarb die spätmittelalterliche Anlage im Jahre 1989.

Der Sternekoch ließ das Gebäude aus dem 15. Jahrhundert nach eigenen Ideen umbauen und verwandelte die historische Anlage und ehemalige Poststation in die „Residenz Heinz Winkler“ mit 32 komfortablen Doppelzimmern und Suiten. Die luxuriösen Appartements sind im Maisonette-Stil errichtet. Dem Gast stehen Dampfsauna, finnische Sauna und andere Annehmlichkeiten sowie Wellnessprogramme zur Verfügung.

Alexander Winkler (Restaurantleiter und ausgezeichnet mit dem Service des Jahres 2015 im Bertelsmann-Guide) Evi Winkler und Heinz Winkler.

Heinz Winklers Philosophie ist und war keineswegs, den Luxus einer großen Hotelanlage aufzubieten. Das hätte die Ruhe und die sprichwörtliche Aschauer Gemütlichkeit seinem Befinden nach gestört. Er ist überzeugt, einen sehr guten Kompromiss zwischen Luxus und lokalem Charme gefunden zu haben. Das Restaurant hat nichts von einem überladenen Gourmet-Tempel. Es ist hell, warm und von unaufdringlicher Freundlichkeit und besticht durch hervorragende Küche und kompromisslosen Service. Die Servicecrew wurde bisher mehrfach ausgezeichnet. Auf der Bergterrasse hat der Gast einen fantastischen Blick auf die Kampenwand, während er sich einen guten Tropfen Wein servieren lässt. Auch bei schlechtem Wetter kann man es sich in einem der verschiedenen Räumlichkeiten gut gehen lassen.

Heinz Winklers Kredo: Man braucht fähige Leute und ein motiviertes Team. Junge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Beruf Koch ist kein Honiglecken. In seinem Team wird er von seiner lieben Frau Evi Winkler sowie von Sohn Alexander Winkler, der als Restaurantleiter mit dem Service des Jahres 2015 im Bertelsmann-Guide ausgezeichnet wurde, unterstützt. Seit Mai 2014 arbeitet Herr Winkler vertrauensvoll mit Herrn Steffen Mezger — der zuvor im 1-Michelin-Stern Hotel Bayerischen Hof in München tätig war — zusammen und beide erreichen gemeinsam den Zeitgeist einer anspruchsvollen Küche, was die kontinuierlichen Sterne-Auszeichnungen im Guide Michelin unterstreichen.

www.residenz-heinz-winkler.de

Heinz Winkler mit Steffen Mezger, Küchenchef seit Mai 2014, vormals 1 Michelin-Stern im Bayerischen Hof München.

Dessert

Fingerfood

Lamm

Grüße aus der Küche

Text: Bregenzer Festspiele

Event

70. Bregenzer Festspiele starten mit Turandot von Giacomo Puccini

Nessun dorma, eine der heute berühmtesten Arien für Tenor, schrieb Giacomo Puccini in seiner letzten Oper Turandot. Die chinesische Prinzessin Turandot hat „Nessun dorma“ als Befehl für eine Nacht ausgegeben: Keiner darf schlafen, denn bis zum Morgen muss sie den Namen des unbekannten Prinzen erfahren haben, dessen Liebe sie sonst erwidern muss. Die Männer hat sie sich bisher durch einen brutalen Schwur ferngehalten: Wer Turandot erobern möchte, muss drei Rätsel lösen. Scheitert er, verliert er seinen Kopf. Der unbekannte Prinz lässt sich weder durch die zahlreichen Toten vor ihm noch durch die Warnungen ihres Vaters und ihrer Minister abhalten. Wie so viele Männer vor ihm ist er gebannt von Turandots Erscheinung.

Als Erster löst Calaf alle drei Rätsel. Doch er begehrt mehr als nur den Sieg über diese Frau, er wünscht sich ihre wahre Zuneigung und gibt ihr seinerseits das Rätsel seiner eigenen Identität auf. Findet sie bis zum nächsten Morgen heraus, wie er heißt, dann ist er bereit zu sterben. Eine andere Frau, Liù, kennt den Namen, doch nimmt das Geheimnis mit in ihren ergreifenden Tod — sie hat den Prinzen zu sehr geliebt. Wie der nun folgende Liebesrausch von Turandot und Calaf klingen soll, hat den Komponisten jahrelang beschäftigt. Mit den Worten seiner Textdichter war er unglücklich und skizzierte immer neue Möglichkeiten. Puccinis eigener Tod im Jahr 1924 ließ die Oper unvollendet, sein Kollege Franco Alfano komponierte auf Grundlage der Skizzen einen Schluss. Etwas Außergewöhnliches hatte Puccini schaffen wollen, jenseits seiner berühmten Opern La bohème, Tosca und Madame Butterfly.

Chinesisches Kolorit, mächtige Chorszenen und von ihren Gefühlen überwältigte Figuren bestimmen dieses Werk. Die Rätselszene wird zum musikalischen Wettkampf zwischen Sopran und Tenor. Effektgeladen und hingebungsvoll lässt Puccini seine Liebenden nach den Sternen greifen. Auf der Seebühne ist der Weg nach oben geoffnet ...

Ein leidenschaftlicher Kenner der italienischen Oper, Paolo Carignani, dirigiert zum ersten Mal bei den Bregenzer Festspielen. Auch der international gefragte Regisseur und Bühnenbildner Marco Arturo Marelli arbeitet zum ersten Mal am See. Turandot kennt er hervorragend von seinen Inszenierungen in Stockholm und Graz, nun stellt er sich den Herausforderungen der Seebühne.

Die Bregenzer Festspiele 2015 finden von 22. Juli bis 23. August 2015 statt. Tickets und Infos unter Telefon +43 (0)5574 407-6 und

www.bregenzerfestspiele.com

Bild: Bregenzer Festspiele / moodley

Bild: Bregenzer Festspiele / Anja Köhler

Seetribüne mit Publikum

+++ Info +++

PREMIERE
22. Juli 2015 — 21.15 Uhr
VORSTELLUNGEN
24., 25., 26., 28.,
29., 31. Juli — 21.15 Uhr;
1., 2., 4., 5., 7., 8., 9., 11.,
12., 13., 14., 15., 16., 18.,
19., 20., 21., 22.,
23. August — 21.00 Uhr
Seebühne/Festspielhaus
Musikalische Leitung
Paolo Carignani
Giuseppe Finzi
Inszenierung & Bühne
Marco Arturo Marelli
Kostüme
Constance Hoffman
Licht
Davy Cunningham
Chorleitung
Lukáš Vasilek

Wiener Symphoniker
Prager Philharmonischer Chor
Bregenzer Festspielchor

WEINGUT BRIEM

WEINVERKAUF
FERIENWOHNUNGEN

Winzer

Text und Bilder: Weingut Briem

Weingut Briem: „Wein ist unser Leben — Leidenschaft unser Impuls“

Herzlich willkommen im Familienbetrieb Weingut Briem! Bei uns entstehen Weine mit Persönlichkeit — kräftig, aber nicht plump oder schwer. Geschliffen, aber nicht glatt. Immer ausdrucksstark und finessenreich bis in die Spitzen, aber niemals überladen. Neues Holz setzen wir nur behutsam ein. Unsere Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen — und als Premiumgewächse betören.

Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen. Jedes Jahr ist anders und stellt uns vor neue Herausforderungen. Und genau das macht den Weinbau für uns so spannend!

Das Weingut Briem vermarktet inzwischen gut 30 Hektar Weinberge. Kontinuierliche Investitionen in Keller- und Gärtechnik sowie in die Modernisierung und Straffung der Sortenstruktur durch Junganpflanzung von Weinbergen sind für uns selbstverständlich. Bedingt durch ein fast mediterranes Klima ist es in den Wasenweiler Weinbergen selbst in normalen Jahren möglich, absolut hochwertige Weine zu ernten. Danach streben wir immer wieder neu. Unser Ziel ist es, Weine mit Charakter und dem typischen Geschmack der jeweiligen Sorte zu erzeugen.

Ob unsere Guts-, Klassik- oder Premiumweine: Sie dürfen gespannt sein, was Ihnen der neue Jahrgang aus unserem Haus bringen wird. Für die Qualität der Weine sind Frank und Heidi Briem verantwortlich. Seit 2006 führen sie das Weingut eigenverantwortlich. Frank Briem ist gelernter Kellermeister und hat neben einigen Stationen in Weingütern und Genossenschaften ein Praktikum in Südafrika absolviert. Heidi kümmert sich um die zwei jüngsten Briems Fabienne und Aaron sowie um den Weinverkauf, das Büro und die Betreuung der Feriengäste. Denn im Weingut befinden sich auch zwei schöne Ferienwohnungen — ideal für einen erholsamen Urlaub am Kaiserstuhl mit badischer Sonne, herrlicher Naturlandschaft, bester Gastronomie und dem direkten Zugriff auf ein facettenreiches Angebot an großartigen Weinen.

Der Wein

Schon im 6. Jahrtausend vor Christus haben die Menschen in Vorderasien Wein angebaut. Und schnell wurde der Wein zum Kulturgut, zu einem Fluidum, das die schönen Momente des Lebens begleitet und weitet.

Heutzutage ist Wein für viele eine Lebensanschauung. Viele halten sich für Experten, aber in Blindverkostungen liegen sie oft daneben. Für manch einen zählt die Verpackung mehr als der Inhalt. Der eine mag Wein nur, wenn er trocken ist, der andere liebt die Frucht. Kann es einen richtigen Maßstab geben? Vielleicht

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Text und Bilder: Weingut Briem

Weingut Briem

ist der beste Moment für den Weingenuss der, wenn der Wein naturbelassen im Glas steht, ohne Allüren, ungeschminkt.
Dazu ein Stück Brot, das reicht völlig. Wenn dann noch gute Freunde am Tisch sitzen, könnte das Glück vollkommen sein. Genau dafür arbeiten wir. Und daran glauben wir. Bei uns entstehen Weine mit Persönlichkeit — kräftig, aber nicht plump oder schwer. Geschliffen, aber nicht glatt. Immer ausdrucksstark und finessenreich bis in die Spitzen, aber niemals überladen.

Der Glaube

Es heißt: „Der Glaube versetzt Berge“ und das bedeutet ja nichts anderes, als dass man auch sehr ehrgeizige Ziele erreichen kann, wenn man fest davon überzeugt ist, dass sie im Bereich des Möglichen liegen. Wir glauben an guten, an großen Wein. Und wir sind mit Hingabe am Werk, im Weinberg und im Keller, wenn wir jeden Tag nutzen, um die besten Voraussetzungen dafür zu schaffen.

So ist uns schon manches gelungen, was zunächst außer Reichweite schien. Jeder hat seine Aufgabe im Leben. Wir schätzen uns glücklich, dass unser Leben sich um den Wein dreht — auch wenn die Arbeit nicht leicht ist, auch wenn die Tage oft lang sind, auch wenn manchmal auf Anhieb nicht gleich alles gelingt. Für uns ist das dann immer auch Ansporn. Und die nötige Kraft zum Weitermachen, zum stetigen Besser-machen, die gibt uns der Glaube an unser Leben „im Wein“. Denn Wein ist unser Leben, Leidenschaft unser Impuls.

Die Erde

Unser Wein wächst auf fruchtbarem Boden, auf Süd-West-Lagen voller Mineralien — ein Geschenk der Natur, das Millionen von Jahren alt ist. Im Boden ist das Gedächtnis der Natur gespeichert. Er gibt im Lauf der Zeit viel von seinen Erfahrungen preis. Und wir setzen alles daran, diese Erfahrungen zu nutzen. Die Grundlage für unseren Erfolg war einst weissglühend, denn die Erde, die unseren Landstrich prägt, ist vulkanischen Ursprungs. Und sie ist teilweise mit meterhohen Lößschichten bedeckt, die eine gute Belüftung bieten und sich zudem durch eine hohe Wasserspeicherfähigkeit auszeichnen. Dieses einzigartige Terroir kommt unseren Weinen zugute. Es bringt die Frucht unserer Weißweine, ihr einzigartiges Bukett zur Geltung und verleiht unseren gehaltvollen Burgundern Kraft und Fülle. Wir legen Wert auf eine nachhaltige Produktion, die den heutigen Bedürfnissen entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden. Es geht uns um die gleichrangige Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer und sozialer Belange — immer mit Blick auf die Zukunft.

Das Wetter

Das Klima meint es gut mit uns. Der Kaiserstuhl liegt im Regenschatten, also auf der vom Wind abgewandten Seite der Vogesen. Wie die Meterologen bestätigen, gibt es bei uns die meisten Sonnenscheinstunden aller deutschen Weinanbaugebiete, mehr als 1.700 Stunden im Sommer! Ein angenehm mediterranes Klima. Dazu kommt die Nähe zum Rhein und die schon erwähnte hohe Wasserspeicherfähigkeit unserer Böden. Das Wetter bringt im Sommer nicht selten Temperaturen um die 40 Grad mit sich. Unser Wein wird also tatsächlich von der Sonne verwöhnt, ihr Strahlen wird

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Text und Bilder: Weingut Briem

zum Funkeln im Glas. Und wir freuen uns dann über das Ergebnis unserer Arbeit. Denn ohne Arbeit nützt die beste Erde nichts. Und vom Sonnenschein allein ... entsteht kein guter Wein.

Die Reben

Vitis, die Weinreben, sind unsere liebsten Pflanzen. Etwa 60 Arten, aus denen über 10.000 Rebsorten entstanden sind, gibt es weltweit — und einige der besten fühlen sich auf unseren Weinbergen sehr wohl. Zum Beispiel der Auxerrois, eine weiße Rebsorte aus Frankreich mit Aromen von exotischen Früchten, Mirabellen und Aprikosen. Oder die Burgunder, jene Trauben, die sich am Kaiserstuhl so prächtig entwickeln. Für uns ist es immer wieder ein Erlebnis, die Weinbeeren zu lesen, um daraus buchstäblich erlesene Weine zu machen. Grün, gelb, rot und sogar ein dunkles Violett — schon das Spiel der Farben spornt uns an. Und macht uns neugierig, auf das, was schließlich daraus entsteht. Auch wenn sich unser Leben aus guten Gründen täglich (und mit Leidenschaft!) um den Wein dreht, so gilt doch: das Leben besteht nicht nur aus Wein! Und es besteht

Weingut Briem

Ferienwohnung Balkonblick

— zum Glück — auch nicht nur aus Arbeit. Wer viel geleistet hat, der soll sich zu Recht erholen dürfen. Auch dafür bietet sich unser Weingut am Kaiserstuhl an! Verbringen Sie Ihre Ferien bei uns, in einem gepflegten Ambiente! Lassen Sie einige Tage den Alltag hinter sich, lüften Sie den Kopf durch. Schlagen Sie Ihr Domizil bei uns auf. Die Rahmenbedingungen für Ihren Urlaub sind genauso gut wie für den Wein, der hier bei uns für Sie wächst. Es ist nicht weit. Und der Weg lohnt sich bestimmt. Kommen Sie auf den Geschmack, kommen Sie zu uns. Wir machen derweil schon mal eine gute Flasche Wein für Sie auf.

www.weingut-briem.de

Weine, Wonne — Wasenweiler !

Unser Weingut befindet sich direkt an einem neuen, sehr gut ausgebauten Radweg. Sie können gerne Ihr eigenes Fahrrad mitbringen — um eine sichere Aufbewahrung kümmern wir uns. Auch für Wanderfreunde ist der Kaiserstuhl ein ideales Gebiet für aktiven Urlaub. Kurze Wege führen Sie über den Rhein in das benachbarte Elsass, in den Schwarzwald oder die Schweiz ist es ebenfalls nicht weit! Und auch das spannendste Freizeitvergnügen Deutschlands liegt gleich nebenan: Nur 30 Kilometer sind es zum Europa-Park in Rust. Unsere Appartements sind Nichtraucherwohnungen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Haustiere leider nicht unterbringen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Unsere hochwertig ausgestatteten Appartements sind ideal für einen rundum gelungenen Urlaub. Großzügig und klar geschnitten, finden Sie hier viel Entfaltungsspielraum — mit komplett eingerichteter Küchenzeile und Sat-TV. Jede Wohnung hat einen überdachten Balkon in Südlage mit freiem Blick auf den Schwarzwald. Das Schlafzimmer ist jeweils vom Wohnbereich getrennt.

Ferienwohnung Weingut Briem

Text: Gourmet classic-Portal; Bilder: Landig+LAVA Gmbh und Ko KG

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Höchste Veredelung

Die höchste Veredelungsstufe erfährt Rindfleisch in dem seit Jahrzehnten angewendeten Verfahren der speziellen Trockenreifung. Dabei wird es am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehangen und erhält einen intensiven und unverkennbaren Geschmack. Doch hier beginnt schon der Unterschied.

Abhängen ist nicht gleich Abhängen.

Das Wissen, die Achtung und der Respekt vor dem Tier hat bei vielen Menschen das Bewusstsein dahingehend verändert, dass Sie wissentlich ein gutes Stück Fleisch fachgerecht behandeln möchten. Demzufolge gewinnt das Verfahren der Trockenreifung immer mehr an Bedeutung und setzt sich kontinuierlich durch. Man hat erkannt, wie unvergleichlich zart und intensiv im Geschmack das Fleisch durch das Trockenreifungsverfahren wird.

Das Fleisch verliert in dem Trockenreifungsprozess langsam und stetig an Flüssigkeit. Hierbei wird genau auf Luftfeuchtigkeit, Umgebungstemperatur und Luftzirkulation während der Reifezeit geachtet. Dieser Vorgang, der etwa 3-4 Wochen dauert, kommt dem Fleischgeschmack in höchstem Maße zugute.

Der *„DRY AGER Fleischreifeschrank“* ist gleichermaßen für Privatpersonen und Gewerbetreibende wie Gastronomen, Metzger oder Kochschulen wie geschaffen.

Temperatur und Luftfeuchtigkeit lassen sich im DRY AGER exakt und auf den Punkt regulieren. Drei bis vier Wochen sollten Sie Ihrem Fleisch zur Vollendung geben. In dieser Zeit bildet sich eine braunrot bis dunkelrote, trockene Oberflächen-Kruste. Durch die Verdunstung im Reifeprozess ver-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

liert das Fleisch im DRY AGER nur ca. 10 - 15% an Gewicht. Dieser Verlust wird durch den späteren Verzehrgenuss mehr als entschädigt.

Das Aroma des Fleisches kann zusätzlich noch dadurch verändert und getoppt werden, in dem im Reiferaum frische Kräuter die Luft würzen und das Fleisch so die Aromen von Rosmarin und Thymian ganz leicht inhaliert. Eigene Kreationen können vielfältig angewendet werden.

Als Geniesser und Ästhetiker ist es mehr als eine Augenweide, den Reifungsprozess glasklar mitzuerleben. Dafür sorgt die im Edelstahlrahmen eingelassene Isolierglastür, die garantiert das wertvolle Gut vor schädlichem UV-Licht schützt. Gerade in der Gastronomie stellt der Dry Ager einen exklusiven Blickfang im Eingangs- oder Restaurantbereich dar.

Die Nachfrage nach hochwertigem Dry Age Beef ist groß. Der Gastgeber kommt mit dem Kunden ins Gespräch, vermittelt sofort Fachkönnen und Liebe zur Zubereitung in hohem Maße.

Der Dry Ager Reifeschrank eignet sich auch hervorragend zum Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten, so dass sein Mehrwert eine ganzjährliche Freude garantiert.

Der Anschaffungspreis von unter € 2500,- netto (Einzelgerät) steht bei dem zu erwartenden Ergebnis, Augenschmaus, Vorfreude, Gespräche mit interessierten Kunden und deren Weiterempfehlungen nicht im Vordergrund und hat sich bei einem Wareneinsatz von rund 10,- € pro Kilo und bei einem Verkaufspreis von 50,- € pro Kilo Dry Aged Beef mit wenigen Füllungen refinanziert.

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Und sollte der DRY AGER einmal nicht mit Fleisch gefüllt sein, kann er auch für andere Lebensmittel verwendet werden — positiv auch hier der geringe Stromverbrauch. Somit findet der Dry Ager Reifeschrank einen unverzichtbaren Platz in der Gastronomie sowie im Privathaushalt. **www.dry-ager.com**

Auszeichnung

Text und Bild: Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG, Bad Vilbel

Joachim Wissler verteidigt seinen Titel und ist erneut der „Koch der Köche“

Spitzenköche im deutschlandweiten Online-Voting „Koch der Köche“ mit Gala im Grandhotel Schloss Bensberg ausgezeichnet

Bis zuletzt blieb es spannnend: Die Top100 der deutschen Köche waren aufgefordert, in einer geheimen Wahl im Internet ihre Favoriten zu wählen. Nun steht der Sieger fest: *Joachim Wissler, Chef des Restaurants „Vendôme“ im Grandhotel Schloss Bensberg*, ist von den 100 besten Köchen des Landes zum „Koch der Köche“ gewählt worden. Sein besonderer Dank ging an sein Küchenteam, welches er stolz zum Abschluss auf die Bühne holte. Die Plätze 2 und 3 in der Hauptkategorie „Koch der Köche“ gingen an Sven Elverfeld, dem Erstplatzierten in der Avantgarde-Kategorie, und an Christian Bau aus dem Victor's Residenz-Hotel

Joachim Wissler

Schloss Berg. Christian Bau betonte, „es hat einen besonderen Charme, von der eigenen Branche gewählt zu werden.“ Die festliche Gala anlässlich der Preisverleihung fand am 19. Mai 2015 im Grandhotel Schloss Bensberg statt. Vor einem erlesenen Publikum aus 100 Branchenkennern, Kollegen und Medienvertretern wurden die Platzierungen um die Spitzenleistungen in den insgesamt sechs Wettbewerbs-Kategorien vergeben. Den kulinarischen Rahmen bildete ein Sechs-Gänge-Dinner, das vom Preisträger Wissler ausgerichtet wurde. Neben dem Drei-Sterne-Koch wurde Harald Wohlfahrt für sein „Beeindruckendes Lebenswerk“ sowie Heiko Nieder aus dem Dolder Grand Zürich als „Bester Koch international“ geehrt. „Gerade wenn man die Heimat verläßt, ist man auf so einen Preis besonders stolz“, verriet Heiko Nieder. eigenen Kollegen ist ihnen sehr viel wert“, sagte Hannes Buchner, Geschäftsführer eines Gourmet-Portals. **www.hassia.com**

Event

Text und Bild: Bülow Palais

Benjamin Biedlingmaier lädt zum Gourmet-Monat Juni

Benjamin Biedlingmaier

Im Juni lädt *Sternekoch Benjamin Biedlingmaier* (29) gleich zu vier nicht-alltäglichen Genuss-Events in das Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden und das hier beheimatete Restaurant Caroussel. Am 13. Juni bereitet Benjamin Biedlingmaier mit vier bis acht interessierten Hobbyköchen ein frühsommerliches Sechs-Gänge-Gourmet-Menü zu. Am 18. Juni ist Fischlieferant Gunther Ermisch von der Forellen- und Lachszucht Ermisch aus Neustadt in Sachsen als Experte zum Thema „Süßwasserfisch“ zu Gast. Am 21. Juni empfängt Benjamin Biedlingmaier Simon Taxacher (35) vom Tiroler Relais & Châteaux-Hotel Rosengarten in Dresden. Informationen zu allen Veranstaltungen und Reservierungsmöglichkeit unter

www.buelow-palais.de

Party

Text und Bild: Hotel Palace Berlin

9. „Big Bottle Party“ am 27. 06. in Berlin mit prominenten Gästen

Matthias Diether

Noch knapp drei Wochen: die Vorfreude auf die 9. Big Bottle Party am 27. Juni steigt - Günther Jauch, Sterne- & Fernsehkoch Frank Buchholz sowie die aktuelle Deutsche Weinkönigin Janina Huhn haben sich bereits angekündigt. *Matthias Diether* und Chefsommelier Gunnar Tietz laden zur 9. Big Bottle Party ein und bieten auch dieses Jahr Einzigartiges. Mit spektakulärem Blick über das gesamte Regierungsviertel präsentiert das Gastgeber-Duo die kulinarische Spitzenriege aus Rheinland-Pfalz exklusiv in der Landesvertretung Rheinland-Pfalz in den Ministergärten Berlins.

„Hoch die Gläser“ heißt es, wenn die 44 Spitzenwinzer ihre 3-Liter Doppelmagnum- und 6-Liter Imperial-Abfüllungen aus den Weinanbaugebieten Ahr, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Pfalz und Rheinhessen präsentieren. Tickets unter *Tel.: +49(0)30-2502 1126*, od. per E-Mail an *a.vos@palace.de*

www.bigbottleparty.de

Personalie

Text: P3 PR, Berlin; Bild: Sven Lingott

Sebastian Völz übernimmt die Leitung des neuen Gourmetrestaurants „Neuzeit @ gewagt“ im Hotel Hansa-Haus Kühlungsborn

Die ersten Sonnenstrahlen schmeicheln nicht nur Ihre Haut, sondern laden zu ausgiebigen Spaziergängen am Ostseestrand und auf der Promenade ein.

Seit 2013 steht Sebastian Völz als Chefkoch am Herd der Gourmetküche im Hotel „Schloss am Meer“ und Hotel „Hansa-Haus“ an der Ostsee in Kühlungsborn.

Er ist erst 34 Jahre alt, kochte bereits in den besten Küchen Deutschlands und verköstigte schon Hollywoodstars wie Cameron Diaz und Leonardo Dicaprio. Sebastian Völz übernimmt direkt an der Kühlungsborner Ostsee, wo sich die Wellen

an den Buhnen brechen und Muster im weißen Strand hinterlassen, die Leitung des neue Gourmetrestaurants „Neuzeit @ gewagt“ im Hotel Hansa-Haus.

„Sebastian Völz bereichert als außergewöhnlicher und kreativer Küchenchef unserer Service-Team. Gemeinsam mit ihm wollen wir unseren Traum verwirklichen: das Restaurant im Hotel Hansa-Haus, in dem der Gast nicht nur den Blick und den Komfort, sondern auch außergewöhnliche Gaumenfreuden genießt“, so Professor Mathias Wagner, Inhaber der Hotels Schloss am Meer und Hansa-Haus Kühlungsborn. **www.hotel hansa-haus.de/de/restaurant.html**

Beste Lage

Text und Bild: Kunz PR, Herrsching

Exklusiv: Sonderfahrten zum höchsten Frühstück Tirols

Am Prosecco nippen und den Blick entspannt über mehr als 50 Dreitausender schweifen lassen, wenn die Bergwelt erwacht: Von 10. Juli bis 25. September können Gäste immer freitags ganz früh hinauf auf den Pitztaler Gletscher. Konkret ins trendige Café 3440, das höchstgelegene in ganz Tirol. Um 7 Uhr geht’s mit Gletscherexpress und Wildspitzbahn zum erlesenen Frühstück mit Traumaussicht. Wer nicht ganz so hoch hinaus möchte, kann von 24. Juni bis 23. September jeweils mittwochs am Rifflsee die exklusive Ruhe am Berg erleben. Die Sonderfahrten mit der Gondelbahn starten um 7.30 Uhr. Nach dem Frühstück auf der Sunna Alm in 2300 Meter Höhe bietet sich ein Spaziergang um den Rifflsee an, den höchstgelegenen Bergsee Österreichs. Kamera nicht vergessen: Das Gebiet ist im Sommer Pferdealm, die Szenerie unglaublich. Das Erlebnis mit Berg- und Talfahrt sowie Frühstück im

Café 3440 kostet 49 Euro pro Person, am Rifflsee 25 Euro. Interessenten werden gebeten, sich unter **pitztal@tirolgletscher.com** anzumelden. Besonderer Tipp: Mit der Gletscherpark Card, die für alle Bergbahnen der Region gilt und mit der es zahlreiche Ermäßigungen gibt, kostet der Frühstücksausflug 29 bzw. 15 €.

Die Gletscherpark Card gibt es für drei Tage zum Preis von 55 €.

www.pitztal.com

www.tirolgletscher.com

DRESDNER SCHLÖSSERNACHT
18. 07. 2015

Event

Text: Gourmet classic

7. Dresdner Schlössernacht
Der Run auf die letzten Tickets hat begonnen

In der einzigartigen Kulisse der drei Dresdner Elbschlösser findet nun bereits schon zum siebenten mal die Dresdner Schlössernacht statt.

Ein sommerliches Open-Air-Spektakel, welches sich nicht nur für die Dresdner selbst zu einer festen Größe etabliert hat, sondern zunehmend auch Gäste aus den benachbarten Bundesländern und Tschechien anzieht.

In den weitläufigen Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg und dem Lingnerschloss entsteht für eine Nacht im Juli mit 15 Bühnen und Spielflächen eine bunte Kulturlandschaft.

Mehr als 250 Künstler bieten für nahezu jeden Musikgeschmack über Swing, Jazz, Klassik und Rock vielfältige Unterhaltung für Auge, Ohr und natürlich das Tanzbein.

In diesem Jahr soll außerdem an zwei große Künstler erinnert werden: Eine tschechische Coverband lässt die Hits von Joe Cocker wieder auferstehen und Martin Schmitt entführt musikalisch in die Welt von Udo Jürgens.

Markenzeichen der Dresdner Schlössernacht sind die fantasievoll illuminierten Wandelwege durch die Parkanlage, die farbenfrohen Fabelwesen auf Stelzen und historisch kostümierten Figuren, die den Besuchern überall begegnen. Fasziniert wird immer die Lasershow erwartet, mit der die Fassade des Schloss Albrechtsberg scheinbar zum Leben erweckt wird und natürlich das Feuerwerk mit Blick auf die Dresdner Traumkulisse.

Auch kulinarisch kommen die feierfreudigen Gäste voll auf ihre Kosten, denn das Angebot an Speisen und Getränken geht über das sonst übliche Imbissangebot hinaus und wird dem Rahmen der Schlössernacht gerecht. 38 regionale Gastronomen sind beteiligt. Die Gewinner der „Kochsternstunden“ — Brasserie Ehrlich, als auch die Zweitplatzierten — das Landhotel Rosenschänke — sind in diesem Jahr zum ersten mal mit einem eigenen Stand vertreten.

Der 2014 erstmals eingerichtete Gourmet-Garten bei Winzer Müller war so erfolgreich, dass in diesem Jahr die Sitzplätze gleich verdoppelt werden. Drei sächsische Spitzenköche — *Mario Pattis*, Benjamin Biedlingmaier vom Bülow Palais und Benjamin Unger vom Hotel „Blauer Engel“ in Aue verwöhnen hier in romantischer Atmosphäre die genussfreudigen Gaumen. Auch vom Wein nur das Beste: Auf der Schlössernacht werden ausschließlich sächsische Tropfen angeboten, unter anderem sind Hoflößnitz und das Weingut Schloss Proschwitz vertreten.

Mehr Informationen unter:
www.dresdner-schloessernacht.de

Bild: Michael Schmidt

Mario Pattis

Tickets können unter Telefon: (0351) 501 501 geordert werden.
Flanierkarte: 35,- €
(Abendkasse 45,- €)
VIP-Tickets: 129,- €
Für Kinder bis 14 Jahre in Begleitung eines zahlenden Erwachsenen ist der Eintritt frei.

+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:
GOURMET CLASSIC PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de
Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2015 Gourmet Classic Portal UG